



Burger mit Koriander-Gurken-Raita

und gebackenem Blumenkohl indische Art



20-30min



2 Personen

Wenn ein Burger eine Reise macht ... dann kommt er auch schon mal an Indien vorbei und kann den köstlichen Aromen nicht widerstehen. Er packt gerösteten Blumenkohl ein, der mit Currypulver verfeinert und gebacken wird, und belädt sein saftiges Rindfleischpatty mit ganz viel erfrischender Joghurt-Gurken-Raita mit Koriander. Die leicht süßlichen Brioche-Brötchen passen dazu ganz formidabel. Gut gemacht, Burger!

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 1 Tomate
- 1 Blumenkohl
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 10g Koriander
- 1 Minigurke
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Packung Rinderhackfleisch

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 749kcal, Fett 44.5g,
Kohlenhydrate 51.1g, Eiweiß 38.5g



4. Pattys formen

2. Blumenkohl backen

5. Pattys braten

3. Raita zubereiten

6. Burger belegen

Die **Burgerbrötchen** nach Belieben mit den **Pattys**, den **Tomaten**, den **Zwiebeln** und der **Raita** belegen und die **Burger** mit dem **Blumenkohl** sowie ggf. **restlicher Raita** servieren.